



*Futtermittelblatt
Rind*

Sojakuchen (-expeller)

1. Herstellung

Sojakuchen fällt bei der Herstellung von Sojaöl an. Die Sojasaat wird dazu über rotierende Schneckenpressen ausgepresst. Oftmals erfolgt eine thermische Behandlung (Hitze/Dampf/Druck), die zu einem Abbau der Trypsininhibitoren führt. Für die Rinderfütterung ist diese Behandlung nicht notwendig, da beim Rind die Trypsininhibitoren im Pansen inaktiviert werden.

2. Inhaltsstoffe pro kg TM im Vergleich zu Sojaextraktionsschrot (nach Gruber Tabelle 2021)

	Sojakuchen (8% Restfett, dampf/druck un-/behandelt)	Sojaextraktions-Schrot (44 % XP)
Trockenmasse [g]	890	880
Rohasche [g]	65	65
Rohprotein [g]	449	500
nXP [g]	223	291
UDP [%]	20	30
Lysin [g]	26,8	30,6
Methionin [g]	6,2	6,8
NEL [MJ]	8,7	8,6
ME [MJ]	14,1	13,8
Pansenabbaubare Kohlenhydrate [g]	111	164
Rohfett [g]	92	14
Rohfaser [g]	65	68
Kalzium [g]	3,0	3,1
Phosphor [g]	7,0	7,0
Natrium [g]	0,1	0,2
Kalium [g]	20,0	22,0

3. Beachte

- Bei der Mineralfutterergänzung ist zu beachten, dass Sojakuchen (und auch Sojaextraktionsschrot) deutlich weniger Kalzium und Phosphor als Rapsextraktionsschrot enthalten.
- Begrenzend für den Einsatz von Sojakuchen ist der Gehalt der Gesamtration an Rohfett (nicht über 4 % in der TM).

4. Einsatzempfehlungen

Nutzungsrichtung	Einsatzempfehlung (bei 8% Restfett)	erprobte Höchstmenge
Aufzuchtrind/Fresser	bis zu 20 % im Kraftfutter	/
Milchkuh	50 % der Eiweißträger	3,0 kg / Tier und Tag
Mastrinder ab 200 kg	50 % der Eiweißträger	0,4 kg/ 100kg Lebendgewicht